SEIFERT

Industriepark 18 - 9031 DRONGEN
T: 09/ 281 07 77
F: 09/ 281 08 88
info@seifert.be - www.seifert.be

MORTIER DE MONTAGE 2 en 1

PROPRIETES

• Mortier prêt à gâcher, constitué de liant hydraulique et de granulats calibrés, destinés au lit de pose et à la réalisation des joints.
• A utiliser quelle que soit la porosité des briques.

DOMAINES D'APPLICATION

• Maçonnerie de briques absorbantes ou non.
• Maçonnerie d'éléments en béton.

MODE D'EMPLOI

Préparation du support

• Le support doit être propre, sain et dépoussiéré.
• Pour les supports poreux, ou par temps chaud, humidifier préalablement les briques.

Préparation du produit

• Mélanger manuellement ou mécaniquement de préférence 1 sac de 25 kg de MORTIER 2 EN 1 avec ± 4 litres d'eau potable environ jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Application du produit

• Le produit peut s'appliquer manuellement à la truelle, à la poche ou mécaniquement à l'aide d'une pompe à piston.
• Remplir complètement les joints verticaux et horizontaux.

CONSOMMATION

• Environ 4 kg/m²/mm d'épaisseur.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

• Températures limites d'utilisation : + 5°C à + 35°C.
• Ne pas utiliser sur support ruisselant, gelé ou par temps de gel.
• Après finition, et par forte chaleur ou vent, protéger le mortier de la dessiccation par humidification de la surface sans la délaver.
• Après finition, et par temps de pluie, protéger la maçonnerie fraîche d'une absorption excessive d'eau en la recouvrant et ce afin d'éviter l'apparition d'efflorescences.
• Ne pas utiliser pour des supports immergés.
• Ne mélanger jamais du mortier frais et de l'ancien,ni rajouter d'eau au produit une fois gâché.
• Consulter la fiche de données de sécurité.

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com

CARACTERISTIQUES

• Résistances mécaniques (MPa)*
- flexion à 28 jours : > 3 MPa
- composition à 28 jours : > 11 MPa
• Début de prise à 20°C : 7 heures
• Fin de prise à 20°C : 11 heures

* Essais réalisés sur éprouvettes 4x4x16, conservées à 20°C et 90% d'humidité.

PDF created with pdfFactory Pro trial version www.pdffactory.com